hauzen

# 하우젠 오븐(스팀)™

## Steam Oven ™

전자레인지 겸용

HV-367AWS, HV-367ABS, HV-367AGS, HV-365AB, HV-367APR, HV-367AWJ

# 제품의 특장점

## 정통 유럽향 오븐

오븐의 본 고장인 유럽 정통 오븐을 그대로 옮겨왔습니다.
상하그릴을 이용한 열풍오븐의 가열방식과 오븐 내부의 세라믹 재질은 정통오븐이 갖춰야 할 필수 사항입니다.

## 한국 요리는 기본, 다양한 요리를 손쉽게

한국요리를 포함해 자주 먹는 다양한 음식들에 대한 자동조리 기능이 제공되므로 원하는 메뉴만 선택하면 요리사가 조리한 것과 같은 맛을 손쉽게 즐길 수 있습니다. 또한 기름이 분리되어 담백할 뿐 아니라 번거롭게 뒤집지 않고도 양면이 동시에 구워지는 웰빙 다용도 팬이 제공 되므로 한국인이 자주먹는 생선구이도 빠르고 맛있게 즐길 수 있습니다.

## 복합 열원으로 맛있고 빠르게

오븐, 그릴, 전자레인지, 스팀의 복합 열원으로 일반 오븐보다 3배 빠르면서 전기요금은 절약할 수 있습니다.

## 스팀을 이용한 웰빙요리

고온스팀을 이용한 조리로 음식물의 영양소를 잘 보존하고 음식물의 색상과 맛을 유지시킬 수 있습니다.

## 컴팩트한 외관, 충분한 조리 용량

외관은 컴팩트하여 전자레인지대를 포함하여 주방 어디에나 두고 손쉽게 자주 사용할 수 있으면서도 조리공간이 36리터 이므로 한번에 충분한 양을 조리할 수 있습니다.

## 깨끗하고 위생적인 스팀청소

힘들고 어려운 오븐청소를 스팀청소 기능을 활용하면 깨끗하면서도 위생적으로 관리하실 수 있습니다. 그리고 상단그릴을 회전(듀얼 무빙 그릴 채용)시킬 수 있어 상단 그릴 안쪽까지도 손쉽게 청소가 가능하므로 항상 새 것같이 사용하실 수 있습니다.

# 차례


## 준비편

안전을 위한 주의사항 4

설치방법 12
- 일반형 설치하기 . . . 12
- 접지하기 . . . 13
- 물받이의 취급, 설치 및 분해 방법 . . . 14
- 급수탱크의 취급과 급수 방법 . . . 14
- 급수탱크 설치 방법 . . . 14

알아두기 15
- 각 부분의 이름 . . . 15
- 부속품과 사용방법 . . . 15
- 선반정보 . . . 16
- 사용가능한 그릇의 종류 . . . 17

조작부와 표시부 18
- 조작부 . . . 18
- 진행 표시부 . . . 20
- 기능설명 . . . 20

## 사용편

처음 사용할 때 21
- 현재시간 설정 . . . 21
- 소리 꺼짐/켜짐 기능 . . . 21
- 잠금기능 . . . 22
- 절전기능 . . . 22
- 자동냉각 기능 . . . 22
- 공회전(최초 사용시) . . . 23

수동 조리 24
- 오븐 . . . 24
- 그릴 . . . 25
- 레인지 . . . 26
- 스팀 . . . 27
- 웰빙건조 . . . 28
- 발효 . . . 29
- 스팀+ . . . 30

자동 조리 31
- 한국형요리 . . . 31
- 한국형요리 메뉴 . . . 32
- 해동 . . . 35
- 탈취 . . . 36
- 스팀청소 . . . 37
- 잔여수 제거 . . . 38

## 기타편

청소 및 손질방법 39
- 청소 및 손질방법 . . . 39
- 스팀세정 (구연산 세정) . . . 40

고장신고 전 확인사항 41
- 고장신고 전 확인사항 . . . 41
- 자가진단 표시 . . . 42

폐 가전제품 처리 43
- 폐 가전제품 처리안내 . . . 43

제품 규격 44
- 제품 규격 . . . 44

안전을 위해 꼭 지켜주세요

사용자 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
반드시 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.

**⚠ 경고** 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

**⚠ 주의** 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

"주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를 대비하여 잘 보관하세요."

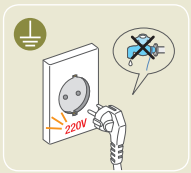
## 설치관련 ⚠ 경고

**설치는 전문기사에게 의뢰하세요.**

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

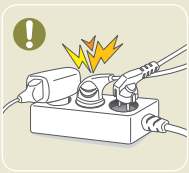
**열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.**

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.




**안전을 위해서 반드시 접지하세요. 또한, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.**

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.



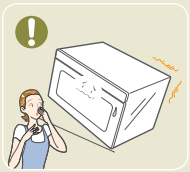
**전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.**

▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

- 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

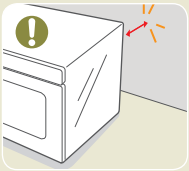
## 설치관련

### ⚠ 주의



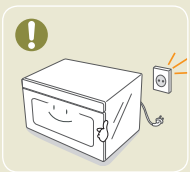
**바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.**

▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



**벽과의 간격을 두고 설치하세요.**

▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



**제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.**

▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

## 전원관련 ⚠ 경고

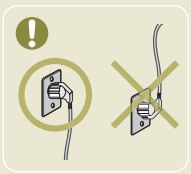
정기적으로 전원플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

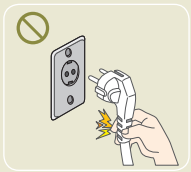


전원플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

▶ 전원플러그를 잡고 빼 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 서비스센터에 연락하세요.

## 전원관련 ⚠ 주의

장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원플러그를 빼 주세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다

## 사용관련

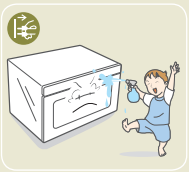
### ⚠ 경고

**절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.**

▶ 화재의 원인이 됩니다.

**제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.**

▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.



**제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.**

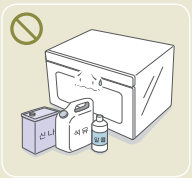
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

**오븐 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.**

▶ 화재의 원인이 됩니다.

**플라스틱 또는 종이 용기는 절대 가열하거나 오븐기능에서 사용하지 마세요.**

▶ 화재의 원인이 됩니다.



**가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.**

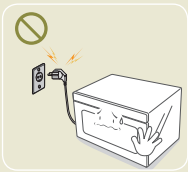
▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

**젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.**

▶ 감전의 원인이 됩니다.

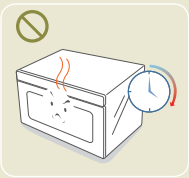
**제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나면 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.**

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



**동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.**

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.

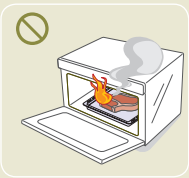


**음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.**

▶ 화재의 원인이 됩니다.

**조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.**

▶ 화재의 원인이 됩니다.



**조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 마세요.**

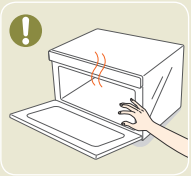
▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.

## 사용관련

### ⚠ 경고

**비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.**

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.



**조리 중이나 종료 직후 문, 히터 , 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.**

▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.

**밀봉성이 높은 용기(쌍화탕, 젖병, 우유 등)의 뚜껑이나 마개는 개봉하고, 껍질이나 껍데기가 있는 식품(달걀, 밤 등)은 칼집을 넣으세요.**

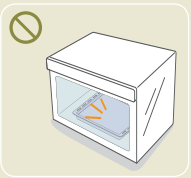
▶ 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.

**임의로 분해, 수리, 개조 하지 마세요.**

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.

▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.

▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

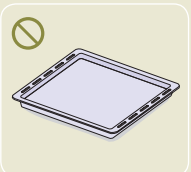


**조리실이 비어 있는 상태에서 동작하지 마세요.**

▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.

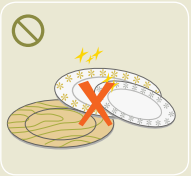
▶ 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.

▶ 단, 오븐 기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.



**웰빙 다용도 팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요.**

▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다.



**알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기등은 사용하지 마세요.**

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

**안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용 못하게 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.**

▶ 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다

**가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.**

▶ 환기 팬은 사용하지 마세요.

▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

**흡기구, 배기구, 급수 카드리지 입출부, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요.**

**또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.**

▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.

## 사용관련

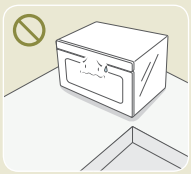
### ⚠ 주의

**제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.**

- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

**젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.**

- ▶ 감전의 원인이 됩니다.



**열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.**

- ▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.

**문이나 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.**

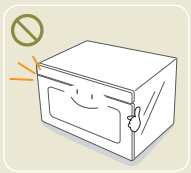
- ▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

**제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.**

- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

**데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.**

- ▶ 특히, 어린이에게 줄 때는 젖거나 충분히 식힌 후 주세요.



**문을 꼭 닫고 사용하세요.**

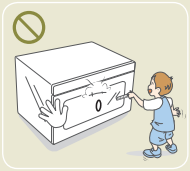
- ▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

**물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 주의하세요.**

- ▶ 조리중이나 후에 항상 저어 주세요.
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.

## 사용관련

### ⚠ 주의



**오븐 문 유리를 날카로운 것으로 긁지 마세요.**

▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.

**조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.**

▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.

▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

**식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.**

▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

**조리후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.**

▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.

**조리 중 이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓거나 하여, 급하게 냉각시키지 마세요.**

▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

**급수 카트리지가 파손된 경우엔 사용하지 마세요.**

▶ 금이 가거나 조각이 난 경우에는 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

▶ 상해의 원인이 됩니다.

**조리 중이나 조리가 끝나자 마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.**

▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

▶ 세라믹 접시 및 웰빙 다용도 팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

## 청소관련 ⚠ 경고

**제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.**

▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

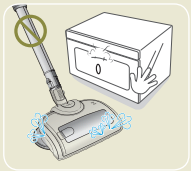
**청소시에는 전원 플러그를 빼고, 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.**

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

## 청소관련 ⚠ 주의

**오븐 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의 하세요.**

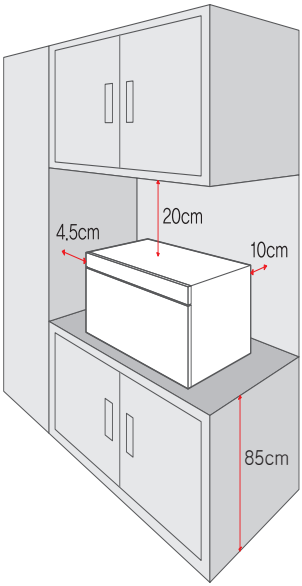
▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.



**스팀 청소기로 청소하지 마세요.**

▶ 부식의 원인이 됩니다.

## ■ 일반형 설치하기




### 설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의내용을 함께 읽어 주세요.

**다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.**

▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 약 10cm, 윗면과 약 20cm, 좌우 약 4.5cm 이상 간격을 두고 설치 하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

**통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.**

▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.

▶ 바닥과 85cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

**안전점검**

**오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을 !**

**이러한 증상이 있습니까?**

- 전원코드나 전원플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

**이럴땐 사용 중지**

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

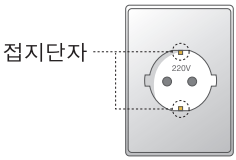
## ■ 접지하기

### 안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.
접지는 일반형과 빌트인형 모두 방법은 같습니다.

#### 콘센트에 접지단자가 있는 경우

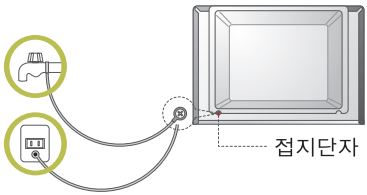
▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.




#### 콘센트에 접지단자가 없는 경우

▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.



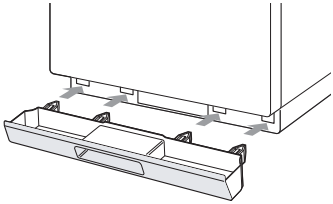

#### 이런 곳에는 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등

참고

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

## ■ 물받이의 취급, 설치 및 분해 방법



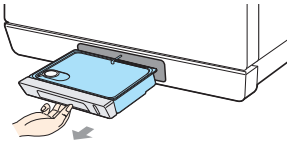
▶ 물받이의 설치 및 분해는 제품 본체에서 급수 탱크를 빼 낸 상태에서 해 주십시오.

▶ 음식 찌꺼기나 문에 맺힌 수증기 등을 받는 그릇입니다. 본체 정면에 맞추어 화살표 방향으로 닫아 주십시오.

▶ 물받이를 분해하는 경우에는 앞으로 당겨 주십시오.

▶ 물이 고여 있을 수 있습니다. 주의해 주십시오.

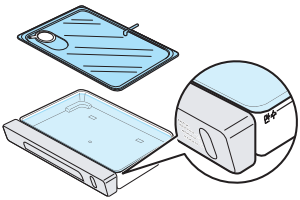
## ■ 급수탱크의 취급과 급수 방법



**급수탱크를 본체에서 분리합니다.**

▶ 급수탱크의 손잡이에 손을 넣어 화살표 방향으로 당겨 꺼내 주십시오.

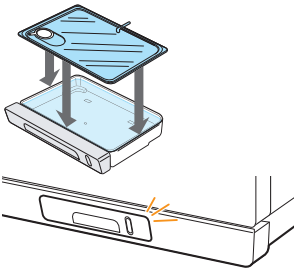
**급수탱크의 뚜껑을 열고 물로 깨끗이 씻어 주십시오.**



**급수탱크에 물을 넣습니다.**

▶ 급수탱크의 MAX(만수)선이 잠길때까지 물을 넣습니다.

## ■ 급수탱크 설치 방법



**급수탱크의 뚜껑을 닫아 주십시오.**

▶ 뚜껑의 주위 전체를 눌러 확실히 닫아 주십시오.

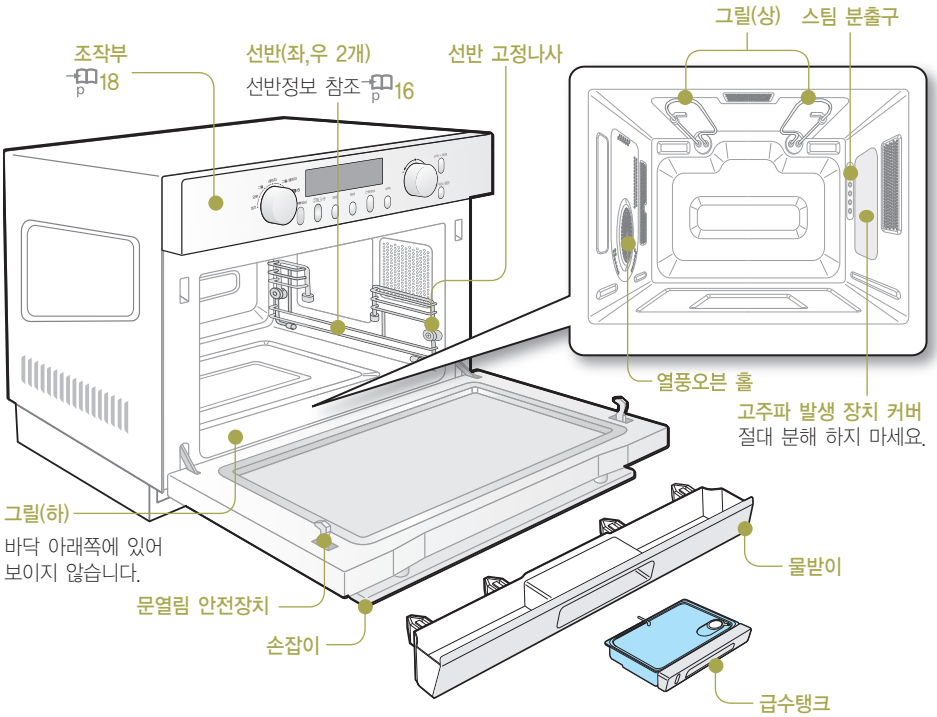
**급수탱크를 본체에 설치합니다.**

▶ 더이상 들어가지 않을 때 까지 확실히 삽입해 주십시오. 잘못 설치될 경우 누수나 스팀 부족의 원인이 됩니다.

참고

- 급수탱크는 언제나 청결하게 관리해 주십시오
- 사용하는 물은 정수기 물이나 수돗물을 사용해 주십시오. 미네랄 워터, 알칼리 이온수, 우물물 등은 사용하지 말아 주십시오. 스팀 분출구 등이 막힐 수 있습니다.
- 급수탱크에는 물 이외는 넣지 말아 주십시오. 고장의 원인이 됩니다.
- 스팀 조리시에는 반드시 급수탱크에 적당량의 물을 넣고 정확히 본체에 설치해 주십시오. 물이 적거나 잘못 설치될 경우 스팀 조리를 하면 에러표시인 「 물보충 」 표시가 나오고 조리가 원활히 진행되지 못할 수 있습니다.
- 스팀 조리 종료 후에는 반드시 남은 물을 제거해 주십시오.
- 5℃ 이하의 환경에서는 사용하지 말아 주십시오. 물이 얼어 스팀이 나오지 않게 됩니다.

## ■ 각 부분의 이름




## ■ 부속품과 사용방법

### 부속품 구성

세라믹접시 | 웰빙 다용도 팬 | 접시용석쇠 | 급수탱크 | 물받이

요리책 | 사용설명서

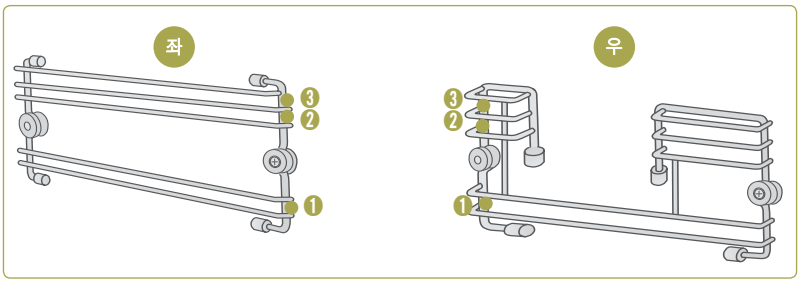
⚠ 주의

- 부속품은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. (불꽃이 발생할 수 있습니다.)

## 부속품 사용방법

| 부속품 | 오븐 | 레인지 | 스팀 | 사용방법 |
|---|---|---|---|---|
| 세라믹접시 | O | O | O | • 주로 레인지 · 해동 · 스팀 기능에서 사용합니다.<br>• 유리용기, 내열접시 및 접시용 석쇠 등의 받침 용도로 사용합니다. |
| 웰빙 다용도 팬 | O | X | O | • 오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다.<br>• 그릴 기능에서 생선구이, 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리시 주로 사용합니다.<br>• 레인지와 스팀+ 기능에서는 사용하지 마세요. |
| 접시용석쇠 | O | O | O | • 통닭, 통삼겹살 등의 조리시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다.<br>• 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요. |
| 급수 탱크 | O | O | O | • 스팀 발생 장치에 물을 공급하기 위한 용기입니다.<br>• 사용하지 않을 때에도 본체에 장착해 주십시오.<br>• 기울이면 물이 넘칠 수 있기 때문에 항상 수평상태로 다루어 주십시오.<br>• 스팀 사용 후에는 반드시 물을 버리고 깨끗이 씻어 주십시오. |
| 물받이 | O | O | O | • 문 등에 맺힌 수증기를 받는 그릇입니다.<br>• 조리 전에 정확히 삽입되어 있는지 확인해 주십시오.<br>• 스팀 사용후에는 반드시 물을 버려 주십시오.<br>• 스팀을 사용하지 않을 때에도 본체에 장착해 주십시오. |

## ■ 선반정보




**주의**

- 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 웰빙 다용도 팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 세라믹접시는 충격시 파손될 수 있습니다.
- 부속품들은 가스레인지, 전자레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- 음식물을 넣지 않은채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 사용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- **부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.**

## ■ 사용가능한 그릇의 종류

O 사용할 수 있습니다.

X 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리시에는 사용하지 마시고 사용중 자주 확인하세요.)

| 그릇의 종류 | 오븐,그릴,스팀 | 레인지 |
|---|---|---|
| 도자기류 | O | O |
| 내열유리 그릇 | O | O |
| 내열 플라스틱 그릇 | X | O |
| 일반 플라스틱 그릇 | X | △ |
| 일반 유리그릇 | X | △ |

| 그릇의 종류 | 오븐,그릴,스팀 | 레인지 |
|---|---|---|
| 나무, 종이 그릇 | X | △ |
| 금선/은선 무늬 그릇 | X | X |
| 비닐봉지 | X | O |
| 랩 | X | O |
| 호일 | O | X |

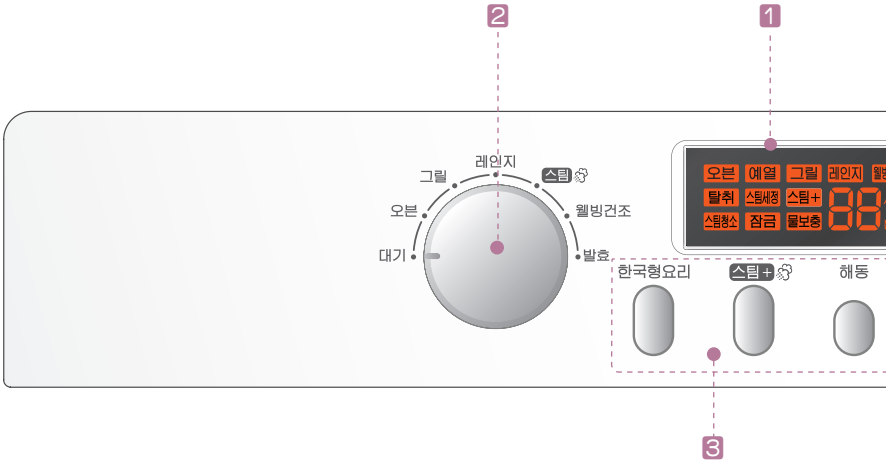
**주의**

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 비닐봉지나 랩은 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.
- 스팀+ 기능에서는 오븐/그릴/레인지 각 기능별 해당그릇을 사용하세요.

## 조작부의 기본 기능을 알아 두세요

조작부의 명칭과 기능을 익혀두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 조리가 더 편리해집니다.

### ■ 조작부




**1** 진행표시부 p 20

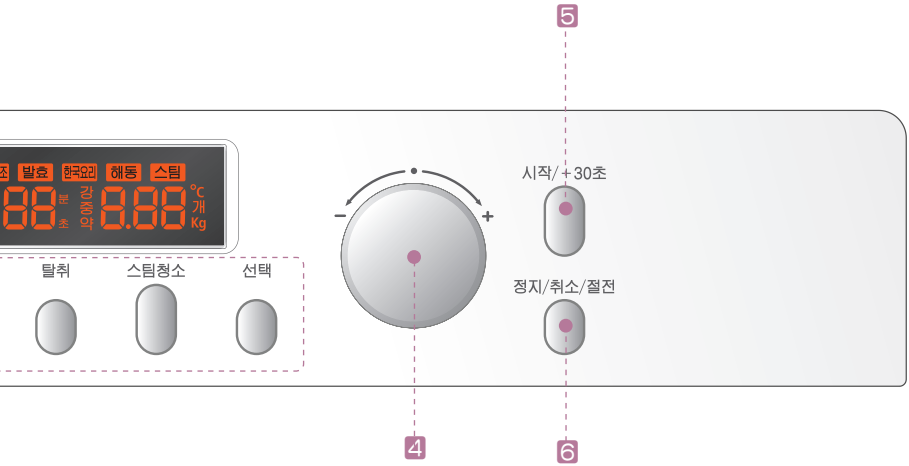
현재시간, 조리모드 및 조리의 진행상태, 조리시간, 출력/온도, 자동조리의 메뉴 및 분량 등을 표시합니다.

**2** 기능선택 다이얼

대기, 오븐, 그릴, 레인지, 스팀, 웰빙건조, 발효 기능을 선택할 때 사용합니다.

**3** 일반기능 버튼부

한국형요리, 스팀+, 해동, 탈취, 스팀청소, 선택 기능을 선택할 때 사용합니다.




**4** 시간/무게 다이얼

조리시간, 조리온도, 조리세기, 메뉴종류, 분량/무게 등을 조절할 때 사용합니다.

**5** 시작/+30초 버튼

선택한 기능을 시작할 때 사용합니다.
그릴, 레인지, 스팀 기능에서 누를때마다 조리시간을 30초씩 증가시킬 수 있습니다.

**6** 정지/취소/절전 버튼

- 작동중 정지/취소/절전 기능에 사용합니다.
- 조리중에 한번 누르면 일시정지, 두번 누르면 취소 됩니다.
- 절전 기능은 진행표시부의 표시가 모두 사라집니다.

# 표시부와 각 기능에 대해 알아 두세요

표시부와 각 기능의 특징에 대해 알아두세요.
요리에 맞게 알맞은 기능을 사용하면 요리가 더 맛있어 집니다.

## ■ 진행 표시부

- 물보충표시: 조리도중에 급수탱크의 물이 부족하면 나타납니다.
- 시간표시: 현재시간/조리시간/완료시간이 표시됩니다.
- 무게/출력/온도 표시: 기능에 따라 무게, 조리세기, 온도등이 표시됩니다.
- 스팀+기능 표시 p 30
- 잠금기능 표시 p 22
- 스팀세정기능 표시 p 40
- 스팀청소기능 표시 p 37
- 탈취기능 표시 p 36

## ■ 기능설명

### 수동조리

**오븐** p 24

상, 하 그릴과 함께 열풍오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.

**예열**

오븐조리시 온도설정 후 시작 버튼을 누르면 표시부에 문구가 나타난 후 예열이 완료되면 사라집니다.

**그릴** p 25

상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

**레인지** p 26

음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 조리 등에 주로 사용합니다.

**스팀** p 27

조리실 내부의 스팀 분출구에서 스팀이 발생해 식품을 촉촉하게 가열하거나 찜 조리를 할 수 있습니다.

**웰빙건조** p 28

고추, 무, 버섯, 과일, 해산물 등을 건조할 때 사용합니다.

**발효** p 29

요쿠르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.

### 자동조리

**한국형요리** p 31

한국형요리 48가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

**해동** p 35

해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.

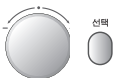
전원 플러그를 꽂은 후 사용하시기 전에
나에게 맞는 설정을 해 두세요.



## ■ 현재시간 설정

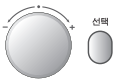
▶ 처음 전원플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.
▶ 표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고, 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.

1
2




**[시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (시)를 설정하고 [선택] 버튼을 누르세요.**
▶ 분을 표시하는 부분이 깜빡입니다.

3
4




**[시간/무게] 다이얼을 돌려 현재 (분)을 설정하고 [선택] 버튼을 누르세요.**
▶ 시간 입력이 완료됩니다.

참고

- 현재시간을 변경하고자 할때는 현재시간이 표시되는 상태에서 **[선택]** 버튼을 누른 후 위의 1~4 단계로 설정하세요.
- [선택] 버튼을 누른후 5초 이내에 시간을 설정하지 않으면 설정전 상태로 돌아갑니다.

## ■ 소리 꺼짐/켜짐 기능

▶ 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.
▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

1

소리를 끄려면 **[시작/+30초] 버튼과 [정지/취소/절전] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.**
▶ (OFF) 가 표시되고 소리가 나지 않습니다.

소리를 켜려면 **[시작/+30초] 버튼과 [정지/취소/절전] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.**
▶ (On) 이 표시되고 다시 소리가 납니다.

알아두면 편리합니다 | 잠금/절전기능/자동냉각에 대해 알아두면 제품을 더 편리하고 안전하게 사용할 수 있습니다.

## ■ 잠금기능

- ▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지하기 위한 기능입니다.
- ▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을때는 잠금기능을 설정해 두는것이 좋습니다.
- ▶ 현재시간이 표시되는 상태에서 사용하세요.

1 선택 + 정지/취소/절전

**잠금을 설정하려면 [선택] 버튼과 [정지/취소/절전] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.**

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (**잠금**) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

**잠금을 해제하려면 [선택] 버튼과 [정지/취소/절전] 버튼을 3초간 동시에 누르세요.**

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (**잠금**) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

## ■ 절전기능

**전기를 절약하는 절전기능 입니다..**

▶ 현재 시간이 표시되는 상태에서 [정지/취소/절전] 버튼을 누르면 진행표시부에 표시가 사라집니다.

1 정지/취소/절전 **[정지/취소/절전] 버튼을 누르세요.**

참고
- 문을 열어놓고 닫지 않으면 5분 후에 자동으로 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

## ■ 자동냉각 기능

**조리실 내부를 식혀주는 냉각기능 입니다.**

- ▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 3분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- ▶ **연속으로 조리를 할 경우** 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.
- ▶ 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

## ■ 공회전(최초 사용시)

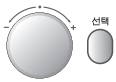
▶ 구입 후 최초 사용시 또는 조리실에 냄새가 심할 때 실시 합니다.
(최초 사용시에는 연기가 나오거나 냄새가 날 수 있으나 고장이 아닙니다.)

▶ 냄새에 민감한 애완동물 등을 다른 방으로 옮기고 환기를 위해 창을 열어 주십시오.

**1** 조리실에는 아무 것도 넣지 않고 문을 닫습니다.

**2**


[기능선택] 다이얼을 돌려 오븐을 선택하세요.

**3** 


180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [선택]버튼을 눌러주세요.

▶ [선택] 버튼을 누르지 않은 상태에서 온도 표시가 5초간 깜빡인 후 정지하면 온도설정이 완료됩니다.

**4**

[시간/무게] 다이얼을 돌려 조리시간을 10분에 맞추세요.

**5**


[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

▶ 조리가 시작됩니다.

**주의**

- 조리가 끝난후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.

**참고**

- 조리실 내의 냄새가 심할 경우 음식찌꺼기를 닦아내고 공회전을 시켜 주십시오.

조리방법을 내가 직접 설정하고 싶어요

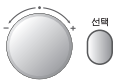
음식의 종류와 양에 따라 조리온도, 조리세기, 조리시간을 직접 조절해 보세요.

## ■ 오븐

▶ 오븐은 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.

1


**[기능선택] 다이얼을 돌려 오븐을 선택하세요.**

2 3 


**180℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요.**

▶ [선택] 버튼을 누르지 않은 상태에서 온도 표시가 5초간 깜빡인 후 정지하면 온도설정이 완료됩니다.

4

**[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.**

▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

※


**예열이 필요 할 경우 온도 설정 후 [시작/+30초] 버튼을 누르세요.**

▶ 예열이 끝나면 예열문구가 사라 집니다.

▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

**조리할 음식물에 따른 부속품과 선반의 위치를 확인해 주세요.**

▶ 제과제빵류 : 웰빙 다용도 팬 / 선반 ❶ 또는 ❷

▶ 얇은육류 : 웰빙 다용도 팬 / 선반 ❷

▶ 두꺼운 육류 : 세라믹접시 + 접시용석쇠 / 선반 ❶

5


**[시작/+30초] 버튼을 누르세요.**

▶ 조리가 시작됩니다.

참고

• 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 "수동요리" 부분을 참조하세요.

## ■ 그릴

▶ 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | | [기능선택] 다이얼을 돌려 그릴 모드를 선택하세요. |
| 2 | | 그릴 조리를 할 경우 온도설정 없이 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하세요.<br>조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품(웰빙 다용도 팬) 위에 놓고 선반 ❷ 또는 ❸ 에 끼우세요. |
| 3 | | [시작/+30초] 버튼을 누르세요.<br>▶ 조리가 시작됩니다.<br>▶ 조리중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다. |

참고
- 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 "수동요리" 부분을 참조하세요.

## ■ 레인지

▶ 음식의 데치기, 찌기, 데우기 기능을 수동으로 조절해 사용 할 수 있습니다.

1

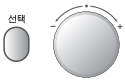

**[기능선택] 다이얼을 돌려 레인지에 맞추세요.**

**세라믹 접시에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.**

▶ 레인지 기능은 선반 ❶ 에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 조리 됩니다.

2

**[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,**

2 4 


**조리세기(강,중,약)의 조절을 원하시면 [선택] 버튼을 누르고 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리세기에 맞추세요.**

▶ 조리세기는 제공되는 요리책의 "수동요리" 부분을 참조하세요.

3


**[시작/+30초] 버튼을 누르세요.**

▶ 레인지 조리가 시작됩니다.

▶ 조리중 [**시간/무게**] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.

**주의**

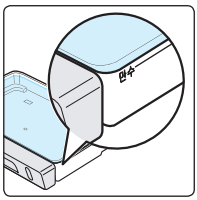
- 레인지 기능을 사용할 때 웰빙 다용도 팬이나 알루미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.
- 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

**참고**

- [기능선택] 다이얼이 레인지에 있는 경우에는 취소상태 에서도 [시작/+30초] 버튼을 누르면 조리세기 "강" 에서 30초간 조리할 수 있으므로 간단데우기를 할 경우 편리하게 사용하세요.
- [시작/+30초] 버튼을 누를때마다 30초씩 조리시간이 증가됩니다.

## ■ 스팀

▶ 삶기, 데치기, 찜 기능을 수동으로 사용할 수 있습니다.




**급수탱크에 물을 MAX(만수)선까지 채운 다음 물통을 본체에 설치하고 음식물을 조리실에 넣습니다.**

1


**[기능선택] 다이얼을 돌려 스팀에 맞추세요.**

**세라믹접시 혹은 세라믹접시 + 접시용석쇠에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.**

▶ 육류의 경우 세라믹접시 위에 접시용석쇠를 함께 사용하면 기름기를 뺄 수 있습니다.

2

**[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,**

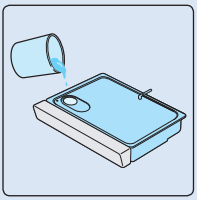
▶ 기본 조리 시간이 15분으로 자동설정 되어 있습니다.

3


**[시작/+30초] 버튼을 누르세요.**

▶ 스팀 조리가 시작됩니다.

▶ 조리중 [**시간/무게**] 다이얼을 돌리면 조리시간이 변경됩니다.



**조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물보충후 급수탱크를 본체에 장착하고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 스팀조리를 계속하세요.**

▶ 부저음과 함께 표시부에 [물보충] 표시가 나타납니다.
(조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다.)

**주의**

- 용기가 뜨거우므로 꺼낼 때 주의하여 주십시오. 또한 스팀 분출구에 주의해 주십시오.

**참고**

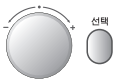
- 조리 종료 후 급수탱크, 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.
- 조리실에 남은 수분은 마른 행주로 닦아주십시오.
- 스팀, 스팀+ 조리후에는 항상 3분간 냉각팬이 자동으로 회전 합니다. 고장이 아님으로 안심하고 사용하세요.

## ■ 웰빙건조

▶ 식품 자체의 수분을 제거하여 식품 고유의 맛을 방부제 없이도 오랜기간 보관할 수 있습니다.

1


**[기능선택] 다이얼을 돌려 웰빙건조에 맞추세요.**

2 3 


**70℃ 온도표시 깜빡임 상태에서 [시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도범위 40℃ ~ 100℃)**

▶ [선택] 버튼을 누르지 않은 상태에서 온도 표시가 5초간 깜빡인 후 정지하면 온도설정이 완료됩니다.

4

**[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.**

▶ 기본 조리 시간이 2시간으로 자동 설정되어 있습니다.

▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

**건조시킬 식품을 웰빙 다용도 팬 위에 올리고 선반 ❶ 또는 ❷ 에 끼우세요.**

5


**[시작/+30초] 버튼을 누르세요.**

▶ 건조가 시작됩니다.

참고

**웰빙건조 방법**

- 건조할 재료는 0.2 ~ 0.5cm 두께로 자른 후 웰빙 다용도 팬에 올려서 건조 하세요.
  (감자/고구마 : 2~3시간, 버섯류 : 3~4시간, 나물류 : 2~3시간, 과일류 : 4~6시간)

## ■ 발효

▶ 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.

▶ 하우젠 오븐의 발효 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 약 40℃ 정도로 유지시켜 이스트균의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다.

**1**


**[기능선택] 다이얼을 돌려 발효에 맞추세요.**

**2**

**[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 발효시간을 선택하세요.**

▶ 기본 조리 시간이 1시간으로 자동 설정되어 있습니다.

▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [시간/무게] 다이얼을 돌려서 [조리시간]을 조절할 수 있습니다.

**발효시킬 반죽을 세라믹접시 위에 올리고 선반 ❶ 에 끼우세요.**

▶ 발효기능은 선반 ❶ 에서 사용하는 것이 가장 좋습니다.

**3**


**[시작/+30초] 버튼을 누르세요.**

▶ 발효가 시작됩니다.

▶ 발효중에는 실내등과 조리시간만 동작하는데, 이는 정상이므로 끝날때까지 문을 열지 말고 기다리시기 바랍니다.

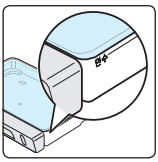
참고

**요구르트 만드는 법**

- 우유 500ml를 내열용기에 담아 레인지(강)에서 1분간 조리하세요.
- 시판용 떠먹는 요구르트 1개(100g)를 넣고 잘 저어준 후 발효 기능으로 4~5시간 조리하세요.
- 발효가 완료되면 랩 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요.

## ■ 스팀+

▶ 오븐, 그릴, 레인지와 같이 사용하여 조리물을 촉촉하게 할 수 있습니다.



급수탱크에 물을 MAX(만수)선까지 채운 후 급수탱크를 본체에 설치한 후 음식물을 조리실에 넣습니다.

1


[기능 선택] 다이얼을 돌려 오븐, 그릴, 레인지 중 원하는 조리종류를 선택하세요.

2


[스팀+] 버튼을 누르세요.

조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 적정선반에 끼우세요.

▶ '스팀+' + 오븐기능 : 웰빙 다용도 팬 / 세라믹접시 / 접시용석쇠

▶ '스팀+' + 그릴기능 : 웰빙 다용도 팬 / 세라믹접시 / 접시용석쇠

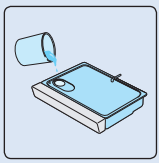
▶ '스팀+' + 레인지기능 : 세라믹접시 / 접시용석쇠

3

[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요,

4


[시작/+30초] 버튼을 누르세요.



조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물보충후 급수탱크를 본체에 장착하고 [시작/+30초]버튼을 눌러 스팀+ 조리를 계속하세요.

▶ 부저음과 함께 표시부에 [물보충] 표시가 사라집니다.
(조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다.)

주의
- 용기가 뜨거우므로 꺼낼 때 주의하여 주십시오. 또한 스팀 분출구에 주의해 주십시오.

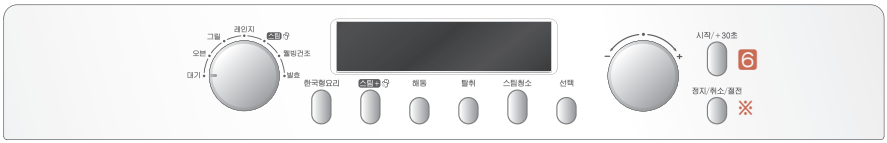
참고
- 조리 종료 후 급수탱크, 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.
- 조리실에 남은 수분은 마른 행주로 닦아주십시오.

하우젠 오븐이 맛있는 조리법을 찾아드려요

하우젠 오븐의 자동조리 기능들을 사용하면 직접 조리시간과 온도(출력)등을 입력하지 않아도 알아서 척척 요리해 드립니다.

## ■ 한국형요리

▶ 음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 한국형요리 48가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.

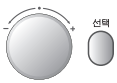



**1**


**[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.**

**2**


**한국형요리 버튼을 눌러 A1 ~ A6 중 하나를 선택하세요.**

**3** **4** 


**[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요.**

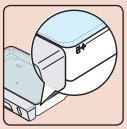
▶ 메뉴 리스트는 32~34 페이지를 참조하세요.

**5**

**[시간/무게] 다이얼을 돌려 원하는 조리량을 선택하세요.**

▶ 조리량은 메뉴별로 다르며 조리량 선택이 없는 메뉴도 있습니다.

▶ 조리량 선택이 없는 메뉴의 경우 이 단계를 생략하세요..



**스팀이 추가되는 메뉴는 "스팀+" 표시가 나타납니다.**

▶ "스팀+" 표시가 나타나면 급수탱크에 물을 MAX(만수)선까지 채운 후 급수탱크를 본체에 설치해 주세요.

**6**


**[시작/+30초] 버튼을 누르세요.**

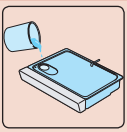
▶ 한국형요리 자동조리가 시작됩니다.

※


**조리중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 다시 시작하세요.**

▶ 부저음이 울리면 조리시간이 정지합니다.

▶ 메뉴에 따라 뒤집지 않아도 되는 조리도 있습니다.



**조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물보충후 급수탱크를 본체에 장착하고 [시작/+30초]버튼을 눌러 스팀+조리를 계속하세요.**

▶ 부저음과 함께 표시부에 [물보충]표시가 사라집니다.
(조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다.)

**참고**

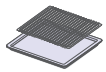
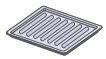
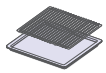
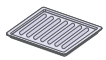
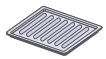
- 동작중에는 시간/무게 다이얼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- 자세한 조리방법은 제공된 요리책의 '자동요리(한국형요리)" 부분을 참조하세요.
- 조리 종료 후 급수탱크, 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.
- 조리실에 남은 수분은 마른 행주로 닦아주십시오.

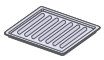
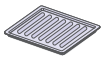
**주의**

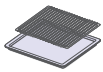
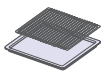
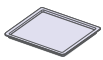
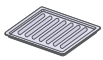
- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

하우젠 홈페이지 (www.hauzen.com) 를 방문해 보세요.
주기적으로 새로운 요리방법이 소개되어 더 풍성한 요리 세계를 체험할 수 있습니다.

## ■ 한국형요리 메뉴

| 분류 | NO. | 메뉴명 | 분량 | 부속품 | 선반위치 |
|---|---|---|---|---|---|
| 스피드 | A1-1 | 바베큐통닭 | 0.9kg<br>1.1kg<br>1.3kg | 세라믹접시+접시용석쇠  | 1단 |
| | A1-2 | 닭다리 | 4개<br>6개<br>8개 | | 2단 |
| | A1-3 | 통감자 | 2개<br>4개<br>6개 | | 2단 |
| | A1-4 | 통고구마 | 2개<br>4개<br>6개 | | 2단 |
| | A1-5 | 통삼겹살 | 0.5kg<br>1.0kg | | 1단 |
| | A1-6 | LA갈비 | 0.3kg<br>0.6kg | 웰빙 다용도 팬  | 3단 |
| | A1-7 | 바베큐립 | 0.4kg<br>0.8kg | 세라믹접시+접시용석쇠  | 2단 |
| | A1-8 | 스테이크 | 0.2kg<br>0.4kg | 웰빙 다용도 팬  | 3단 |
| 홈베이킹 | A2-1 | 쿠키 | 1판 | 웰빙 다용도 팬  | 1단 |
| | A2-2 | 유자머핀 | 1판 | | |
| | A2-3 | 스폰지케익 | 1판 | | |
| | A2-4 | 파운드케익 | 1판 | | |
| | A2-5 | 시리얼바 | 1판 | | |
| | A2-6 | 마들렌 | 1판 | | |
| | A2-7 | 피자 | 1판 | | |
| | A2-8 | 미니호떡 | 1판 | | |

| 분류 | NO. | 메뉴명 | 분량 | 부속품 | 선반위치 |
|---|---|---|---|---|---|
| 구이 | A3-1 | 고등어구이 | 1마리<br>2마리<br>3마리 | 웰빙 다용도 팬  | 3단 |
| | A3-2 | 갈치구이 | 2조각<br>4조각<br>6조각 | | |
| | A3-3 | 새우구이 | 10개<br>14개 | | |
| | A3-4 | 황태구이 | 0.5마리<br>1마리 | | |
| | A3-5 | 통오징어 | 1마리<br>2마리 | | |
| | A3-6 | 소시지구이 | 2개<br>4개<br>6개 | | |
| | A3-7 | 고추장삼겹 | 0.2kg<br>0.3kg | | 2단 |
| | A3-8 | 더덕구이 | 1판 | | 3단 |
| 간식<br>&<br>안주 | A4-1 | 피자바게트 | 2개<br>4개<br>6개 | 웰빙 다용도 팬  | 3단 |
| | A4-2 | 떡꼬치 | 2개<br>4개<br>6개 | | |
| | A4-3 | 콘치즈 | 4개<br>6개 | | |
| | A4-4 | 누룽지 | 1판 | | |
| | A4-5 | 쥐포구이 | 1개<br>2개<br>3개 | | |
| | A4-6 | 웨지감자 | 1개<br>2개 | | |
| | A4-7 | 은행구이 | 4개<br>8개<br>12개 | | |
| | A4-8 | 베이컨 | 4개<br>8개 | | |

| 분류 | NO. | 메뉴명 | | 분량 | 부속품 | 선반위치 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 찜 | A5-1 | 야채찜 | 1. 양배추찜 | 0.4kg | 세라믹접시+접시용석쇠  | 1단 |
| | | | 2. 브로콜리 | 0.3kg | | |
| | | | 3. 단호박찜 | 0.5kg | | |
| | A5-2 | 찐만두 | | 10개<br>20개 | | |
| | A5-3 | 삶은 달걀 | | 5개<br>10개 | | |
| | A5-4 | 도미찜 | | 1마리 | | |
| | A5-5 | 꽃게찜 | | 2마리<br>4마리 | | |
| | A5-6 | 김치찜 | | 1kg | | |
| | A5-7 | 달걀찜 | | 1인분<br>2인분<br>3인분 | | |
| | A5-8 | 깻잎찜 | | 1접시<br>2접시 | | |
| 궁중요리 | A6-1 | 백설기편 | | 1판 | 세라믹접시+접시용석쇠  | 1단 |
| | A6-2 | 무시루떡 | | 1판 | | |
| | A6-3 | 구름떡 | | 1판 | | |
| | A6-4 | 호박영양밥 | | 호박2개 | | |
| | A6-5 | 어만두 | | 1판 | | |
| | A6-6 | 배추김치잎만두 | | 1판 | 세라믹접시  | 1단 |
| | A6-7 | 맥적 | | 1판 | 웰빙 다용도 팬  | 2단 |
| | A6-8 | 사슬적 | | 1판 | | |

## ■ 해동

▶ 하우젠 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.
▶ 해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 사용하세요.

**1**


**[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.**

**2**


**해동 버튼을 눌러 해동메뉴를 선택 하세요. (1~2)**

**세라믹접시에 해동할 음식을 올리고 하단 선반 ❶ 에 끼우세요.**
▶ 해동 기능은 하단 선반 ❶ 에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 해동 됩니다.

**3**

**[시간/무게] 다이얼을 돌려 음식물의 무게를 선택하세요.**
▶ 무게를 설정하지 않으면 각 해동 메뉴별 최소 무게로 동작됩니다.

**4**


**[시작/+30초] 버튼을 누르세요.**
▶ 해동이 시작됩니다.

**5**


**해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [시작/+30초] 버튼을 눌러 계속 해동하세요.**
▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동기능은 그대로 진행됩니다.

참고

**해동메뉴 무게선택**
- 메뉴 1 : 육류 (0.2~1.2kg)
- 메뉴 2 : 생선류 (0.2~1.2kg)

주의

- 해동기능 사용시 웰빙 다용도 팬은 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 다른조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

## 조리기능 외에 편리한 기능들을 알고 싶어요

조리기능 외에도 탈취, 스팀청소 잔여수 제거, 스팀+ 등의 편리한 기능들을 제공합니다.

### ■ 탈취

▶ 탈취를 원하실 경우 사용하면 좋습니다.

1


**[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.**

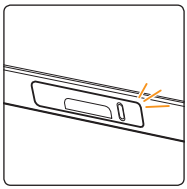
2


**탈취 버튼을 누르시면 자동으로 탈취가 진행 됩니다.**

▶ 탈취중 [시간/무게] 다이얼을 돌리면 탈취 시간을 연장할 수 있습니다. (최대 15분)

## ■ 스팀청소

▶ 조리실 내부의 찌든때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등을 쉽게 청소할 수 있도록 스팀으로 불려주는 기능입니다.



**물통에 물 500ml를 넣고 물통을 본체에 설치하고 문을 닫아 주세요.**

▶ 물통은 더이상 들어가지 않을 때 까지 확실히 밀어 넣어 주세요.

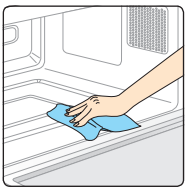
1


**[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.**

2


**스팀청소 버튼을 누르세요.**

▶ 10분간 스팀청소 기능이 동작됩니다.



**동작이 끝나면 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.**

참고

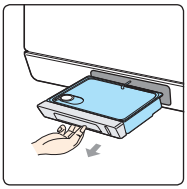
- 스팀청소 종료 후 급수탱크, 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.

주의

- 스팀청소중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다. 문을 열지 마세요.
- 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요.
- 물 이외에 다른세제를 사용하지 마세요.

## ■ 잔여수 제거

▶ 스팀 조리 종료 후 스팀 발생기 내부에 물이 남아 있을 수 있습니다. 반드시 잔여수 제거로 남은 물을 제거해 주세요.



**급수탱크의 물을 모두 버리고 급수탱크를 다시 설치해 주세요.**

1

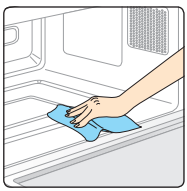

**[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.**

2 스팀청소

**스팀청소 버튼을 누르세요.**

▶ 약 2~3분 후 부저음이 울리면 잔여수 제거가 종료됩니다..

3 **부저음과 함께 [물보충] 표시가 나타나면 [정지/취소/절전] 버튼을 누르세요.**



**동작이 끝나면 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.**

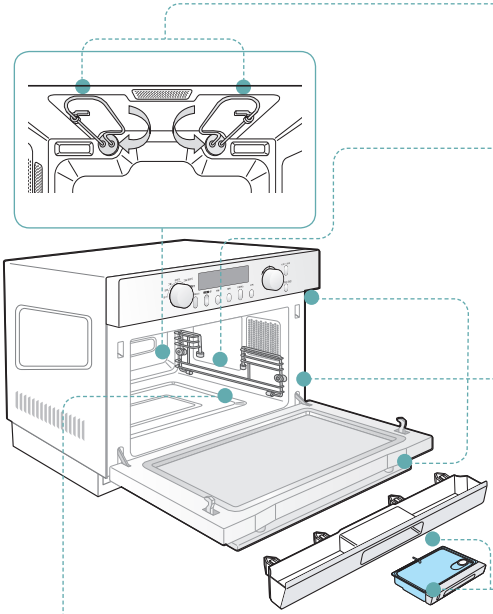
참고

- 스팀청소 종료 후 급수탱크, 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.

주의

- 잔여수 제거 동작중에는 (약 2분간) 버튼조작 등 다른 작업을 실시하지 말아 주십시오.
- 잔여수 제거 동작중에는 문을 닫아 주십시오.
- 잔여수 제거 동작시 남아 있는 물이 스팀이 되어 스팀 분출구로 분출되고 있기 때문에 고온의 스팀에 주의해 주십시오.

## ■ 청소 및 손질방법



### 상단그릴 청소방법

▶ 상단그릴 히터를 그림과 같이 좌,우로 젖히면 상부를 쉽게 청소 할 수 있습니다. (청소가 끝난 뒤에는 반드시 원상태로 돌려 놓아 주십시오.)

### 조리실 내부 청소방법

▶ 좌, 우의 선반을 분리하고 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 청소가 끝나면 선반을 다시 조립해 주세요.

▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀 청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

### 오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아주세요.

▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 힘껏 닦지 마세요.

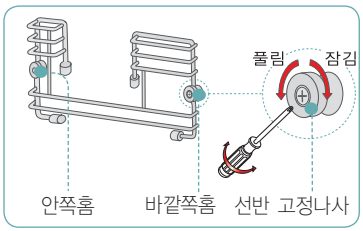
▶ 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

### 급수탱크, 물받이 청소방법

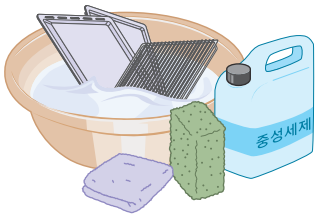
▶ 스펀지로 중성세제를 살짝 묻혀 닦고 물로 씻어 주십시오.

### 선반 분리방법

▶ **선반 분리방법:** 선반 고정나사를 +드라이버를 이용하여 왼쪽으로 돌려 빼내면 선반이 분리 됩니다.




▶ **선반 조립방법:** 선반을 안쪽 홈에 맞춰 끼운 후 바깥쪽 홈에 맞추고 선반 고정나사를 + 드라이버를 이용하여 오른쪽으로 돌려 끼워 완전히 고정 시키세요.




### 부속품 청소방법

▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.

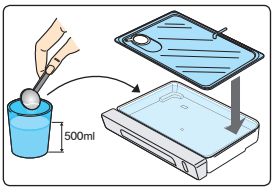
▶ 부속품 청소시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

⚠ 주의

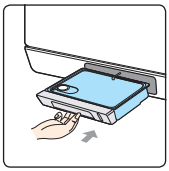
- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 급수탱크, 물받이는 직사광선에 직접 건조시키지 말아 주십시오. 변형, 파손의 원인이 됩니다.

## ■ 스팀세정 (구연산 세정)

▶ "스팀세정" 문구가 진행 표시 부에 뜨면 세정이 필요한 시기입니다.




구연산 (큰 스푼1개)를 물 500ml에 잘 용해 시킵니다.



구연산이 용해된 물을 급수탱크에 붓고 뚜껑을 닫아 본체에 장착합니다.

1


[기능선택] 다이얼을 돌려 [대기]에 맞추세요.

2


문을 닫고 "탈취"와 "스팀청소" 버튼을 동시에 3초간 누릅니다.

▶ 진행 표시 부에 "40분 00초"가 표시되고 스팀세정이 시작됩니다.

3 약 30분 경과 후 진행 표시부에 "10분00초" 표시와 부저음이 울리고 동작을 멈춥니다.

▶ 급수탱크를 꺼내어 남아있는 물을 모두 버립니다.

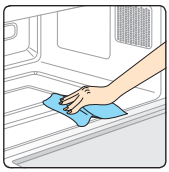
▶ 급수탱크를 물로 씻은 다음 깨끗한 물 500ml를 채우고 뚜껑을 닫아 본체에 장착합니다.

4


[시작/+30초] 버튼을 누르세요.

5 동작이 끝나면 부저음이 울립니다.

6 급수탱크, 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.



동작이 끝나면 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

참고

- 구연산은 식품 첨가물로 식품 위생상 무해합니다.
- 구연산 구입문의는 삼성전자 서비스센터에 문의하시기 바랍니다.
- 스팀요리 시 물을 사용하는데 물에는 칼슘, 마그네슘 등이 함유되어 있으므로 열을 가하면 수분은 증발하고 부유물 (미네랄 성분) 은 잔존하게 됩니다. (인체에 무해)

고장신고 전에 꼭 확인해 주세요

제품 사용중 아래와 같은 증상이 나타나면 다시한번 확인해 주세요. 고장이 아닐 수 있습니다.

## ■ 고장신고 전 확인사항

| | 이런증상엔 | 이렇게 조치하세요. |
|---|---|---|
| 조리중 이상해요 | **조리중에 불꽃이 생겨요.** | ▶ 레인지/해동 기능에서 웰빙 다용도 팬이나 금선 은선이 들어간 그릇을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요. |
| | **요리가 제대로 되지 않아요.** | ▶ 조리중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다. |
| | **조리중에 제품 전면에서 바람이 나와요.** | ▶ 제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요. |
| | **조리실 안에서 음식물이 터져요** | ▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요. |
| | **오븐 내부에서 연기가 나요** | ▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아니니 안심하세요. |
| | **실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱' 소리가 나요.** | ▶ 조리중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.<br>▶ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요. |
| | **스팀이 나오지 않아요.** | ▶ 급수탱크에 **물을 넣어 올바르게 본체에 장착하였는지 확인하세요.** 오븐 **가열시에는 스팀이 나와도 눈에는 보이지 않습니다.** |
| | **문이 흐려지고 물방울이 떨어져요. 문 틈새로 증기가 새요. 조리실에 물이 남아요.** | ▶ 메뉴에 **따라 물방울이 나오거나 증기가 새는 경우가 있습니다. 제품**의 이상은 **아닙니다. 제품이 식은 후 마른 행주로 닦아 주십시오.** |
| | **오븐 사용 중 또는 사용직후 물통을 만지면 뜨거워요** | ▶ 오븐사용 중 또는 사용 후에는 오븐의 열기로 인하여 물통이 뜨거우니 오븐 장갑을 이용하여 밑면을 받친 후 주의하여 주십시오.<br>이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다. |
| | **스팀요리 중 물 끓는 소리가 나요.** | ▶ 스팀요리 중에는 히터를 이용하여 물을 가열하기 때문에 물 끓는 소리가 나는 경우가 있습니다.<br>이러한 경우는 제품의 이상의 아닙니다. |
| 조리후 이상해요 | **스팀요리 후 오븐 바닥에 흰 가루가 남아있어요.** | ▶ 스팀요리 시 물을 사용하는데 물에는 칼슘, 마그네슘 등이 함유되어 있으므로 열을 가하면 수분은 증발하고 이러한 미네랄 성분은 잔존하게 됩니다.(인체에 무해한 성분임)<br>이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다. |
| | **스팀요리 후 물받이의 잔류 물은 어떻게 처리 해야 하나요?** | ▶ 오븐요리 후 물받이에는 요리중 발생하는 잔수 및 수분이 배출됨으로 매회 요리 후 반드시 물받이를 비우고 세척하여 사용하시면 됩니다. |
| | **물통의 물은 어느 선까지 넣고 사용 하나요?** | ▶ 물통의 물은 항상 MAX(만수)선까지 넣으신 후 사용하시면 됩니다.<br>그리고 추가 요리 시 물보충 메시지가 화면 창에 표시되면 MAX(만수)선까지 보충하신 후 사용하시면 됩니다. |

## ■ 고장신고 전 확인사항

| | 이런증상은 | 이렇게 조치하세요. |
|---|---|---|
| 동작이 이상해요 | **버튼을 눌러도 동작이 않되요.** | ▶ 제품 문이 제대로 닫혀있는지 확인하세요.<br>▶ 잠금기능을 설정해 두었는지 확인하세요.<br>(잠금기능에 대해선 20페이지 설명을 참조하세요.)<br>▶ 기능선택 다이얼이 [대기]에 맞춰져 있는지 확인하세요. |
| | **조리실 실내등이 꺼져요.** | ▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르면 조명이 다시 들어옵니다. |
| | **조리가 끝났는데도 냉각팬이 계속 동작해요.** | ▶ 조리가 끝나도 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. |
| | **진행 표시부에 아무 표시가 없어요.** | ▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요.<br>▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요.<br>▶ 220V 콘센트에 맞게 꽂았는지 확인하세요.<br>▶ **[취소]** 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 보세요. |

## ■ 자가진단 표시

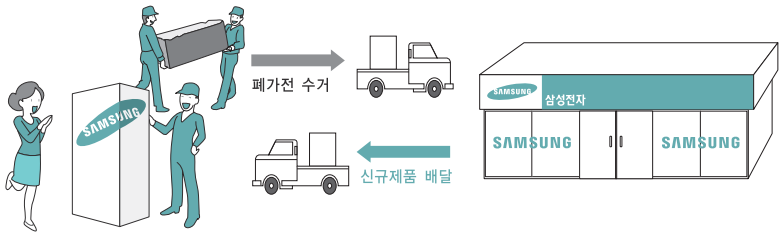
| 아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요, | 아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 지시대로 조치를 하고 계속해서 동작이 안되면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요. |
|---|---|
| | **[취소]** 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요. |

## ■ 폐 가전제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 가전제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

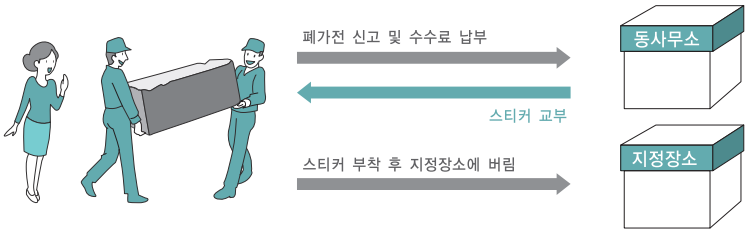
### 무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고, 사용하던 기존 제품을 버리고자 하는 경우,
신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



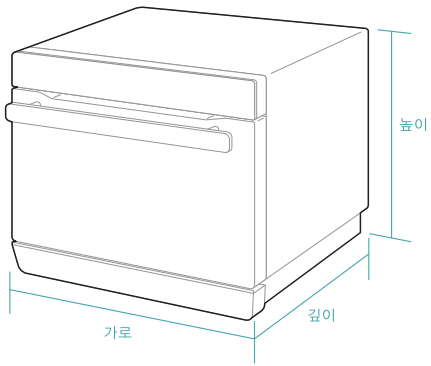

### 유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하면 됩니다.



## ■ 제품 규격

| 모델명 | | HV-367AWS, HV-367ABS, HV-367AGS, HV-365AB, HV-367APR, HV-367AWJ |
|---|---|---|
| 소비전력 | 전자레인지 | 1,400W |
| | 콤비 | 2,750W |
| | 오븐 | 1,870W |
| | 그릴 | 1,400W |
| 고주파출력 | | 800W |
| 정격전압 | | 220V, 60Hz |
| 발진주파수 | | 2,450MHz |
| 제품중량 | | 27.3kg |
| 제품용량 | | 36L |
| 치수 | 외관 | 520(가로) X 425(**높이**) **X 439(깊이) mm** |
| | 조리실 | 400(가로) X 232(**높이**) **X 385(깊이) mm** |



Note

Note

# 제품보증서

품질 보증 기간은 1년
핵심부품(마그네트론) 보증기간은 (3년)
부품보유기간은 7년입니다

## 서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결 기준(공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

| 제 품 명 | | 모 델 명 | |
|---|---|---|---|
| 구 입 일 | 년 월 일 | Serial No. | |
| 구입대리점 | | 판매금액 | |

## 무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등 )

| ■ 소비자 피해유형 | 품질보증기간이내 | 품질보증기간이후 |
|---|---|---|
| **부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시** | | |
| ■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때 | 제품교환 또는 무상수리 | 해당없음 |
| ■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해 | 제품교환 | 해당없음 |
| ■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생 | 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 교환불가능시 | 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시 | 무상수리 | 유상수리 |
| ■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리 |
| ■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리 |
| ■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 장액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급 |
| ■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | |
| ■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액감가상각후 환불 |
| **소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우** | | |
| ■ 수리가 불가능한 경우 | 유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환 | 유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환 |
| ■ 수리가 가능한 경우 | 유상수리 | 유상수리 |

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

## 유상서비스

### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

### 소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

### 그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)


삼성전자주식회사
http: www.sec.co.kr


SAMSUNG

- **하우젠 오븐을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 잘 읽어 보세요.**
- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- **이 제품은 국내(대한민국)용 입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.**
- 제품의 외관, 사양 등은 제품개량을 위해 사전예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용 설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.

**서비스센터 대표번호 전국 어디서나**

**1588-3366**

**사이버 서비스센터 홈페이지**

**www.samsungsvc.co.kr**

- 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 궁금한점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.
- 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및 실시간 사이버 상담이 가능한 서비스 센터를 운영하고있습니다.

**하우젠 홈페이지**

**www.hauzen.com**

- 다양한 요리정보와 관련 커뮤니티를 하우젠 홈페이지에서 만나실 수 있습니다.

---


- **삼성전자주식회사**
  제조자명 : 영림전자



- **고객상담실**
  서울 02-541-3000 / 080-022-3000
- **인터넷 홈페이지** www.sec.co.kr / www.hauzen.com


한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 지식경제부 기술표준원에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.

DG68-00217A